

Semipreparat din firimituri (ponciul)

□ **Caracteristici:**

- Este sub formă de pastă;
- Are caracteristici gustative și nutritive superioare, datorită combinării mai multor semipreparate;
- Obținut din semipreparate coapte (pandișpan, fărâmicios, foietaj, etc), resturile tăiate de la prăjituri și torturi, prăjiturile care nu au aspect comercial, în scopul stabilirii consistenței pastei, se mai pot adăuga firimituri pentru barotare (brezăr), cremă de unt, sirop de trampat, fructe confiate sau nuci, divin sau rom, vanillin, lămâie rasă, cacao praf, lapte condensat, etc;
- Nu se recomandă folosirea resturilor care conțin multă cremă și grăsime, deoarece semipreparatul devine dens și greu. Se permite nu mai mult de 5% din resturile de prăjituri cu multă grăsime;
- Cel mai des se folosește semipreparatul de pandișpan, care trebuie să fie bine copt, să aibă o culoare cafenie închisă, fără cocloașe și cu o structură poroasă;
- Se utilizează imediat după preparare și se consumă în aceeași zi.

- **Procesul tehnologic** de preparare pentru semipreparatul de firimituri din pandișpan se face după două rețete identice:

▪ **Rețetă pentru semipreparat din pandișpan pentru firimituri**

Denumirea produselor	U.M.	Semipreparat "Дачный"	Semipreparat "Любительский"
Făină de grâu c/s	g	110	122
Unt	g	46	-
Melanj	g	64	118
Zahăr farin	g	120	-
Cacao praf	g	6	6
Zahăr ars	g	25	55,5
Firimituri	g	644	860
Esență de vanilie sau de rom	g	1	1,5

Bicarbonat de sodiu	g	1	1
Amoniu	g	4	5
Apă	ml	138	-
Total		1000	1000

Semipreparat pentru firimituri "Дачный"

▪ Prepararea aluatului

Zahărul farin se dizolvă în apa caldă, iar untul se încălzește până la consistența smântânii. În cuva mașinii de amestec se dozează toate componentele conform rețetei, cu excepția făinii. Componentele se amestecă timp de 15-20 minute până la obținerea unei mase omogene, după care se adaugă făina și se mai amestecă încă 3-5 minute.

Compoziția pregătită, nu trebuie să aibă cocloașe, iar temperatura aluatului să fie de 19- 20°C. Umiditatea aluatului este de 30-32%, dar poate fi și mai mică, în dependență de consistența aluatului, dar nu se permite consistența foarte lichidă. Cantitatea de apă adăugată în aluat este calculată după umiditatea de 30%.

Aluatul pregătit se toarnă în tava tapetată cu hârtie de copt sau unsă cu grăsime (20-25 mm) din înălțimea tavei. Se coace semipreparatul de pandișpan la temperatura de 190-200 °C, pentru 80-90 minute. După coacere se răcește 20-30 minute, apoi se eliberează de tavă și se lasă pentru 8 ore la temperatura camerei pentru întărirea structurii. Semipreparatul de pandișpan trebuie să fie bine copt, de culoare cafeniu închis, fără cocloașe și consistență poroasă.

Semipreparat pentru firimituri "Любительский"

Tehnologia de preparare a acestui semipreparat este similară cu cea a semipreparatului „Дачный”.

▪ Prepararea semipreparatului de firimiturilor

Semipreparatele coapte din pandișpan și resturile pregătite se trec prin mașina de vălțuire sau mașina de tocat cu sită și orificii ce au diametru de 2,5-3 mm.



Firimiturile pregătite trebuie să aibă umiditatea de 20%. Dacă umiditatea semipreparatelor de firimituri este mai înaltă, atunci se recomandă de calculat cantitatea de apă din rețetă. Apoi firimiturile pregătite se amestecă cu ingredientele amintite mai sus, se omogenizează prin frământare, obținându-se o pastă, ceea ce constituie semipreparatul din firimituri (ponciul), care mai apoi se folosește la prepararea diferitor prăjituri (Prăjitura „Cartof”, etc).

□ **Analiza calității.**

- **Analiza structurii nutritive.** Valoarea nutritivă a semipreparatelor din firimituri depinde de natura materiei prime care intră în componența lor, remarcată fiind prezența glucidelor.
- **Indicii de calitate**
 - *Aspect exterior* – formă de pastă;
 - *Consistența* – potrivită, omogenă care se poate lega ușor;
 - *Culoarea* – cafenie;
 - *Miros* – specific materiei prime;
 - *Gust* – specific materiei prime, dulce amăru.

□ **Defectele și cauzele semipreparat din pandișpan pentru firimituri**

1. **Defectul** - semipreparat dens, greu, cu semn de întărire;
Cauză - o cantitate mare de firimituri adăugată în aluat;
 - s-au adăugat resturi cu o cantitate mare de cremă și grăsimi;
 - strat gros de aluat în tavă;
 - temperatura înaltă de coacere;
 - aluatul foarte dens.
2. **Defectul** - semipreparat ars la suprafață și miezul necopt;
Cauza - temperatura de coacere înaltă.

□ **Defecte, cauze, posibilități de remediere a semipreparatelor din firimituri**

Defecte	Cauze	Remedieri
Are consistența prea moale	S-au folosit semipreparate cu multă cremă sau trampate excesiv	Se adaugă brezăr până își menține consistența
Nu se leagă compoziția pentru a da forma unui preparat	Are puțină cremă	Se mai adaugă cremă de unt
Are gust și miros de fermentat	Semipreparatele utilizate la prepararea lui nu au fost proaspete sau au fost ținute	Nu se mai folosește

	la temperatură ridicată	
--	-------------------------	--